



Unsere Getränkeempfehlung

Aperitif

Honig-Quitten-Spritz 0,2 l 7,50 €
Honiglikör, Quittensaft, Prosecco, Soda, Eis

Spritz alkoholfrei 0,2 l 5,60 €
Ramazzotti Aperitivo, Tonic Water, Orange, Eis

Weißwein

Ohne Worte Selection 0,1 l 4,80 €
*Qualitätswein, trocken
Weingut Thomas Lehner, Neusiedlersee*

Cotes du Rhone 0,1 l 7,40 €
*Bio-Wein, trocken
Weingut La Reme Jeanne, Frankreich*

Rotwein

Ursprung Cuvee 0,1 l 5,40 €
*Qualitätswein, trocken 13,5% Vol.
Merlot, Cabernet Sauvignon und Merlot
Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz*

Solabal 0,1 l 5,40 €
*DOC, trocken
Vinegos Solabal, Rioja, Spanien*

Digestif

Calvados Dauphin 40% 2 cl 5,00 €

Steakwochen

16.01.2026 bis 01.02.2026
Donnerstags bis Sonntags ab 18:00 Uhr



6 Wochen Dry aged T-Bone



vom Freisinger Land Bio Rind 12 € / 100 g
vom Freisinger Land Bio Rind 14 € / 100 g

6 Wochen Dry aged Tomahawksteak



vom Freisinger Land Bio Rind 12 € / 100 g

Filetsteak 200g



vom Freisinger Land Bio Rind 42 €

Ribeye 300g



vom Freisinger Land Bio Rind 32 €

4 Wochen Dry aged Lende



vom Freisinger Land Bio Rind 32 € / 250 g
42 € / 300 g

Dryaged Kotelett 300g



vom Freisinger Land Bio Schwein
vom Hof der Familie Mirlach 31 €

Beilagen & Saucen

Bunter herbstlicher Zupfsalat	6,50 €	Pfeffer-Cognacsoße	4,00 €
Bohnen im Speckmantel	6,00 €	Portweinjus	4,00 €
Kartoffelwedges mit Sour Cream	6,50 €	Teriyaki Sauce	4,00 €
Kürbispüree	6,50 €	Estragon Senf Dip	3,00 €
Karamellisierter Wirsing	6,50 €	Holzkohlekräuterbutter	3,00 €
Geträufeltes Kartoffelgratin	6,50 €		
French Fries mit Trüffelmayonnaise	6,50 €		
Gebackene Süßkartoffel mit Schmand und Salzzitrone	6,50 €		



Vorspeisen

Ziegenkäse-Walnusscreme 17,70 € °

*mit eingelagten Buchenpilzen, Vogersalat
und Cumberlandsauce*

Gebackene Schweinsbackerl 10,90 € °

*Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Ochsenschwanzjus und Kartoffel-Rucola-Salat*

Nur am Abend: In d'Mittn' 28,90 € °

Vorspeisenvariation - perfekt zum Teilen

Suppen

Consommé 7,20 €



*kräftige Rinderbrühe vom Freisinger Land Rind
mit Einlage des Tages*

Maronecremenschüsselchen 7,50 € °

mit Orangengremolata



Fisch & Vegetarisch

Geschmolzener Seesaibling 27,90 € °
auf Roter Beete Creme, Hüttenkäse, gepickelter Ringelbeete
und Wasabischaum

Lauwarmer Couscoussalat 18,50 € °
mit Dattel, Kürbis, Haselnuss und Kimchi (Vegan)

Kürbisravioli mit Amarettini 23,90 € °
mit Radieserl Vinaigrette und Mascarpone-Schaum

Gebratene Spinatknödel 16,90 € °
in Salbei-Butter mit Parmesan
als Vorspeise 10,90 €

Salate

Gemischter bayerischer Salatteller 7,50 € °

Wintersalat 9,90 € ° ✓
bunte Blattsalate mit Rote Beete und Feldsalat, Karotte,
Weißkraut und geröstete Haselnüsse
mit Himbeer-Rotwein-Dressing ✓ oder Hausdressing

... als große Portion 12,00 €

zusätzlich mit

gebratenen Putenbruststreifen ° 7,90 €

1 Stück gebratenen Garnele ° 4,60 €

sautierten Pilzen ° 5,90 € ✓



Hauptgerichte

Schuhbauers Burger – Winter-Edition- 25,50 € °

*Freisinger Land Bio Rind, Familie Grandl Marzling
mit Schokokruste, Feldsalat, Zimt- Rote Beete,
Portweinzwiebeln, Trüffelmayonaise dazu Pommes*

Ossobucco 28,90 € °

*vom Freisinger Land Bio Rind
Familie Grandl Marzling
mit Cremiger Polenta, Karotten- Brokkoligemüse
und Backpflaumensoße*

Wiener Schnitzel 19,90 € °

*vom Freisinger Land Bio Schwein
Biohof Familie Mirlach, Hörgertshausen
mit Kartoffel- Gurken- Salat*

Butter Chicken 25,90 € ° *mit Gemüsekorma, Koriander und Zitronenreis*



Diese Schmankerl gibt's immer ...

Mittwochs:

Gebratene Niere 18,50 €



vom Freisinger Land Bio-Schwein

Familie Mirlach, Hörgertshausen

mit Zwiebel-Pfeffer-Jus und knuspriger Polenta

Donnerstags:

Jungrindleber „Berliner Art“ 23,90 €



vom Freisinger Land Bio-Rind

vom Biohof der Familie Grandl Marzling

mit Kartoffelpüree und karamellisierten Äpfeln

Freitags:

Ganze Forelle „Müllerin“ oder „Blau“ 26,50 €

von der Fischzucht Gerbl, Helfenbrunn

mit Butterkartoffeln und Wintersalat

Samstags:

½ Schweinshaxn 21,50 €



vom Freisinger Land Bio-Schwein

Familie Mirlach, Hörgertshausen

mit gemischten Knödeln und Speckkrautsalat

... solange der „Vorrat“ reicht,
oder auf Vorbestellung!



Aus unserer hauseigenen Metzgerei

2 Stück Weißwurst ^{*2,3} 7,50 € °
mit Hausmacher Senf



2 Paar Schweinswürstl ^{*2,3} 12,50 € °
mit Sauerkraut



Feine Bratensülze 16,50 € °
mit Meerrettich-Schmand und Bratkartoffeln



Rindertatar 22,50 € °
vom Freisinger Land Bio-Rind
vom Biohof der Familie Grandl Marzling
mit geröstetem Hausbrot



Bayerischer Wurstsalat 11,50 € °
von der Lyoner ^{*1,2}
mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten und Hausbrot



als Schweizer Wurstsalat 11,90 € °

2 Stück Fleischpflanzerl 15,90 € °
mit Bratensoße und Kartoffelsalat



2 Radl gebackene Milzwurst ^{*1,2} 17,50 € °
in Bratensoße mit Kartoffelsalat



Hausgemachtes „Saures Lüngerl“ 16,50 € °
mit Semmelknödel



Scheibe Brot 0,70 € Semmel 0,90 € Breze 1,60 €



Aperitif

Lustau Los Arcos medium dry 5 cl 5,90 €

Campari Orange 4 cl 7,50 €

Campari Soda 4 cl 7,50 €

Glas Le Contesse Prosecco 0,1 l 4,30 €
Vino Frizzante Treviso DOC

Hugo
Prosecco, Holunderblüten sirup, Wasser, frische Minze 0,2 l 7,50 €

Hugo alkoholfrei
Holunderblüten sirup, Wasser, frische Minze 0,2 l 5,60 €

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol, Wasser, Zitrone 0,2 l 7,50 €

Offene Weine

Grüner Veltliner

Qualitätswein, trocken 0,20 l 5,20 €
Weingut Familie Beyer, Österreich

Weißburgunder

Qualitätswein, trocken 0,20 l 7,20 €
Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum, Österreich

Merlot Rosé

Qualitätswein, feinherb 0,20 l 7,20 €
Weingut A. Diehl, Pfalz, Deutschland

Blaufränkisch Landwein

trocken 0,20 l 5,20 €
Weingut Familie Pelzmann, Carnuntum, Österreich



Biere

Weihenstephaner Biere:

Original Hell vom Faß	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,80 €
Pils	0,30l	5,10 €
Dunkles Bier	0,50l	5,10 €
Alkoholfreies Weizen	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
Alkoholfreies Helles	0,50l	5,10 €
Alkoholfreier Russ	0,50l	5,10 €
Radler	0,50l	4,90 €
Goas Mass	1,00l	15,90 €

Biere vom Hofbräuhaus Freising:

Huber Weizen vom Fass	0,50l	5,10 €
	0,30l	3,90 €
Leichtes Weizen	0,50l	5,10 €
Dunkles Weizen	0,50l	5,10 €
Russ	0,50l	5,10 €
Cola Weizen (1,9)	0,50l	5,10 €

Erfrischungsgetränke

Adelholzener Mineralwasser Gourmet	0,75l	7,20 €
Classic / naturell	0,50l	4,90 €
Tafelwasser	0,50l	4,30 €
	0,20l	3,30 €
Coca Cola, Coca Cola Zero (1,9)	0,50l	4,90 €
	0,20l	3,80 €
Cola Mix (1,9)	0,50l	4,90 €
	0,25 l	3,80 €
Limonade Zitrone oder Orange (1)	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,80 €
Wolfra Apfelsaft naturtrüb, Orangen- oder Wolfra Traubensaft		
Wolfra Kirsch-, Maracuja- oder Johannisbeernektar als Schorle	0,20l	4,40 €
	0,50l	4,90 €
	0,25l	3,90 €
Weinschorle weiß oder rot	0,50l	5,50 €
	0,25l	4,50 €



Infos

*Von den mit * gekennzeichneten Gerichten servieren wir Ihnen auch kleinere Portionen, wir berechnen dann **1,00 €** weniger.*

*Bei Beilagen Änderungen berechnen wir **0,50 €** extra.*

** = Alle vorstehenden Speisen enthalten Ei, Fisch, Krebstiere, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfide, Erdnüsse, Glutenhaltiges Getreide, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Sojabohnen, Weichtiere.*

Bitte wenden Sie sich an unsere Servicekräfte, wenn Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie haben.

In Rücksprache mit dem Küchenchef beraten wir Sie sehr gerne, welche Speisen Sie bedenkenlos essen können oder, ob und wie wir Ihr Wunschgericht so abändern können, dass es Ihren Bedürfnissen gerecht wird!

- 1) Nitritpökelsalz**
- 2) Phosphat**
- 3) Antioxidation**

✓ *Vegan*

Unsere Öffnungszeiten:

*Montag und Dienstag Ruhetag,
Mittwoch bis Freitag ab **17.00 Uhr**,
und Samstag und Sonntag ab **10.00 Uhr** geöffnet.*

*Warme Küche von **11.30 bis 14.30 Uhr**
und
von **18.00 bis 20.30 Uhr***

*Öko-Kontrollstelle QÄL: DE-ÖKO-060
EG-Öko-Nummer: DE-BY-0*